











# L A N G H E N E B B I O L O

DOC



L'etichetta Platinum rappresenta la tradizione unica di Fontanafredda, più di 160 anni di storia. Un Langhe Nebbiolo che bevuto giovane presenta la piacevolezza della spontaneità, negli anni esprime tutta la tipicità del regale vitigno da cui si origina.

 Nebbiolo	 250-400m slm	 I- II decade di ottobre	 0,75 L
 Colline delle Langhe	 -	 13,5% vol	
 Suoli ricchi di calcare e sabbia	 Guyot 4.500 ceppi/ha	 15-16 °C	

## NOTE TECNICHE

**Vinificazione:** ottenuto con fermentazione tradizionale effettuata in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, con una durata media di 7-8 giorni a temperatura controllata (28 °C).

**Affinamento:** avviene nel legno per alcuni mesi e successivamente in bottiglia per un periodo di almeno 2-3 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bevuto giovane, presenta fragrante la piacevolezza della spontaneità e della sorpresa: nel suo bouquet, nel suo colore, nel suo corpo generoso e vellutato questo Langhe Nebbiolo esprime tutta la tipicità del regale vitigno da cui si origina. Più in là negli anni assume colore granata con accentuate tonalità aranciate, e profumi più intensi di fiori appassiti, come la rosa e - soprattutto - il geranio. Il sapore è caldo, morbido, pieno, vellutato e armonico, di buona persistenza.

## ABBINAMENTI

Ideale l'accostamento a primi piatti saporiti, secondi di carne, formaggi di media stagionatura.

# L A N G H E N E B B I O L O

DOC



Nebbiolo



Hills of the Langhe



High limestone and marl content soil



Mid-hillsides' vineyards



Guyot  
4.500 plants/ha



First-second days  
of october



13,5% vol



15-16 °C



0,75 L

## TECHNICAL NOTES

**Vinification:** it is made in a traditional way, with a 7-8 day floating cap fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature (28 °C).

**Ageing:** the ageing goes on in wood for at least 8 months and then in the bottle for at least 2-3 months.

## TASTING NOTES

When young, it features a fragrance which is wonderfully spontaneous and full of surprise: in its bouquet, colour, and generous, velvety body this Langhe Nebbiolo brings out all the typical qualities of the magnificent vine it is made from. With the time its colour becomes garnet-red with strong orange hues, and its nose achieves more complexity, showing notes of withered flowers, such as roses and, above-all, geraniums. In the mouth it is warm, soft, full in flavour, velvety, well-balanced and lingering.

## PAIRINGS

Ideal with savory pasta dishes, meats and medium-mature cheeses.

# L A N G H E N E B B I O L O

DOC



Nebbiolo



Colline des Langhe



Sols riches en calcaire et sable



250-400m slm



Guyot  
4.500 pieds/hect



1<sup>ère</sup> ou 2<sup>ème</sup>  
décade d'octobre



13,5% vol



15-16 °C



0,75 L

## NOTES TECHNIQUES

**Vinification:** obtenu avec fermentation traditionnelle en cuves d'acier inox à chapeau flottant, avec une durée d'environ 7-8 jours à température contrôlée (28°).

**Affinage:** se fait en barriques pendant quelques mois, puis en bouteille pour au moins 2-3 mois.

## NOTES DE DEGUSTATION

Bu jeune, il se présente spontané et surprenant : dans son bouquet, dans sa couleur, dans son corps généreux et velouté, ce Langhe Nebbiolo exprime toute la typicité du cépage duquel il est originaire. Plus tard dans le temps, il prend une couleur orangée, avec des parfums plus intenses de fleurs séchées, comme la rose, mais surtout le géranium. En bouche, il est chaud, doux, plein, velouté et équilibré, avec une bonne persistance.

## ACCORDS MES ET VINS

Idéal avec des entrées savoureuses, des plats de viande, et des fromages moyennement affinés.